



Crème de potimarron et moelleux au chèvre

Crème de potimarron automnal (pour 6 personnes)

- 2 potimarrons de +/- 450 g pièce
- 2 petites pommes de terre
- 1 oignon
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 10 cl de crème
- 100 g de lardons fumés
- 100 g de marrons au naturel, brisés en petits morceaux
- Sel et poivre du moulin

1/ Pelez les potimarrons et coupez-les en gros dés. Faites de même avec les pommes de terre. Emincez l'oignon.

2/ Dans une casserole, mettez les potimarrons, les pommes de terre, l'oignon pelé et émincé et le bouillon de volaille. Salez, poivrez et amenez à ébullition. Faites cuire environ 30 min.

3/ Pendant ce temps, faites griller les lardons à sec dans une poêle. À la fin de leur cuisson, ajoutez les brisures de marrons et mélangez bien.

4/ Mixez la soupe, ajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement.

5/ Versez la crème dans la soupière accompagné de la garniture marrons-lardons. Servir très chaud.



Moelleux au chèvre (pour 4 personnes)

- 200 g de courgette
- 100 g de chèvre frais
- 150 g de farine
- 1 oeuf
- 1 càc de levure chimique
- 4 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Lavez et râpez la courgette, réservez. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Salez et poivrez.

3/ Dans un autre récipient, à l'aide d'une fourchette, écrasez le chèvre frais, ajoutez l'huile, l'oeuf et la courgette râpée. Mélangez délicatement. Incorporez farine, levure, sel et poivre et mélangez de nouveau.

4/ Beurrez les moules à muffins ou autres moules de votre choix, déposez votre préparation dans chaque empreinte et enfournez pour 30 min environ.

5/ Sortez les moelleux du four et laissez-les légèrement refroidir. Vous pouvez les déguster tièdes ou froids accompagnés d'une salade par exemple.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_creme-de-potimarron-et-moelleux-au-chevre?id=8368130&emissionId=5931